PASIÓN viniferm

Vinification des vins blancs et rosés avec production d'esters fermentaires

Caractéristiques

Viniferm PASION produit des grandes quantités d'esters fermentaires. Elle conduit à l'obtention de vins fruités et frais sur des notes d'agrumes (citron, pamplemouse, ...) et de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue). Sur matière première mûre, elle conduit à un excellent équilibre entre fraicheur, vivacité et rondeur.

Applications

- Élaboration de vins blancs et rosés aromatiques, notamment sur cépages neutres comme Ugni blanc, Clairette, Grenache Blanc, Cinsault, ...
- Appropriée pour la fermentation des vins de bases effervescents.

Qualités organoleptiques

Production d'une grande quantité de composés aromatiques de type esters, avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques. Arômes fermentaires stables dans le temps.

Vins frais et secs.

Propriétés œnologiques

- Cinétique de fermentation rapide à des températures supérieures à 18 ºC. Possibilité de fermentation à basses températures (jusqu'à 12 ºC) en moût de grande qualité, en ajoutant des nutriments.
- Exigences nutritionnelles élevées en conditions difficiles (moûts très clarifiés et /ou température de fermentation inférieures à 16 ºC).
- Tolérance modérée à l'éthanol de l'ordre de 14 % (v/v).
- Facteur Killer : le phénotype K2 présent favorise sa prédominance dans le moût et l'efficacité de l'inoculum.
- Faible production d'acidité volatile (en général < 0,3 g/l).
- Souche à faible formation de mousse.
- Température de travail: 14 - 25 ºC.

Vins blancs	Vins rosés	Vins effervescents	Facteur killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
+++	+++	+++	Killer	14-25 ºC	Moyen	14	Moyen	Esters

Doses

Vinification	**20-30 g/hl**

Mode d'emploi

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable d'assurer une bonne implantation de la souche dans le milieu, il est donc important de :

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure le plus tôt possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids en eau à 35º-40ºC (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).

2.- Attendre 10 minutes.

3.- Agiter doucement.

4.- Attendre 10 minutes puis incorporer au moût, en s'assurant qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10ºC entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail :

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit la viabilité maximum de la levure hydratée.

Aspect physique

Granulés de couleur foncée, dépourvus de poudre.

Présentation

Paquets de 500 g emballés sous vide dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium, en carton de 10 kg.

Propriétés microbiologiques et physico-chimiques

Cellules vivantes (*Saccharomyces ssp.*) [UFC/g]	$> 10^{10}$
Autres levures [UFC/g]	$< 10^{5}$
Moisissures [UFC/g]	$< 10^{3}$
Bactéries lactiques [UFC/g]	$< 10^{5}$
Bactéries acétiques [UFC/g]	$< 10^{4}$
Salmonella [UFC/25 g]	Absence
E. coli [UFC/g]	Absence
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	$< 10^{2}$
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservation

Conformément aux standards qualitatifs, ce produit se conserve dans son emballage fermé sous vide durant une période de quatre ans dans une chambre froide entre 4 et 10ºC.

Les expositions éventuelles prolongées à des températures supérieures à 35ºC et/ou à l'humidité réduisent son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.

Av. de los Vinos, s/n - P.I.Alces - 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) - Tel. **+34 926 55 02 00** · Fax **+34 926 54 62 54** **www.agrovin.com**